MITSUBISHI

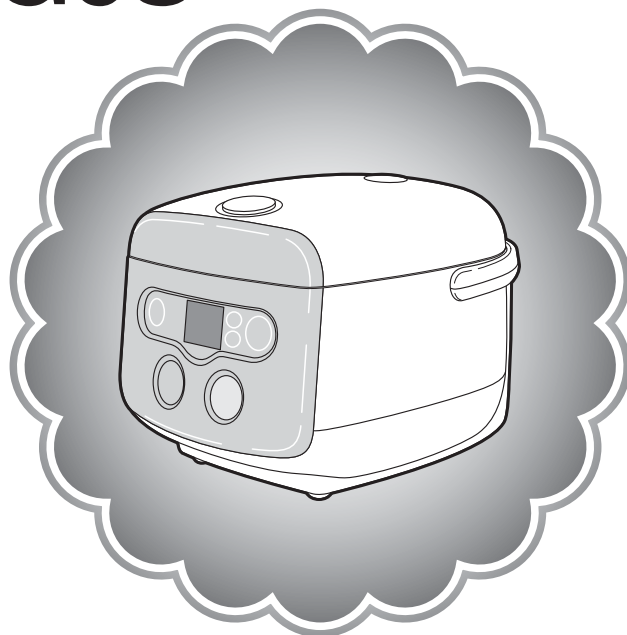
三菱 マイコン ジャー炊飯器

取扱説明書

家庭用

形名 **NJ-G6D**
NJ-G6S

保証書付

保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されております。

もくじ

ページ

●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。

●保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。

●取扱説明書（保証書）は大切に保存してください。

● この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

区分	内容
⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁止	接触禁止	指示にしたがう	ぬれ手禁止
分解禁止	水ぬれ禁止	電源プラグを抜く	

⚠警告

- **電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う**
  他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因
- **すき間にピン・針金・金属物など、異物を入れない**
  感電・けがの原因
- **蒸気口やその付近に手などを近づけない 蒸気にも触れない**
  特に乳幼児には注意する
  やけどの原因

- **電源コードを傷つけない**
  重い物をのせたり、折ったり、束ねたりすると、破損して感電・発火の原因
- **お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない**
  やけど・感電・けがの原因
- **炊飯中は絶対にふたを開けない**
  やけどの原因
- **分解・修理・改造はしない**
  火災・感電・けがの原因
  ●修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。
- **電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる**
  ほこりが付着していると、火災の原因
- **電源プラグは根元まで確実に差込む**
  差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因
- **傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない**
  感電・ショート・発火の原因
- **ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない**
  感電の原因
- **水につけたり、水をかけたりしない**
  感電・ショートの原因

⚠注意

- **次の場所では使わない**
  - ●不安定な場所や熱に弱い敷物の上
    火災の原因。
  - ●水のかかるところや、火気の近く
    感電・漏電の原因。
  - ●壁や家具の近く
    （壁などから20cm以上離す）
    変色・変形・故障の原因。
  - ●直射日光のあたる所
    変色・変形の原因。
    ＊キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

- **製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない**
  ふたが開いて、やけど・けがの原因。
- **専用の内なべ以外は使わない**
  過熱・異常動作の原因。
- **電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ**
  電源プラグがあたってけがすることを防ぐため。
- **電源プラグを持って抜く**
  電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。
- **お手入れは本体が冷めてから行う**
  やけどを防ぐため。
- **使用時以外は、電源プラグを抜く**
  絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐため。
- **炊飯・保温中は、内ぶたなどの高温部に手を触れない**
  やけどの原因。

お願い

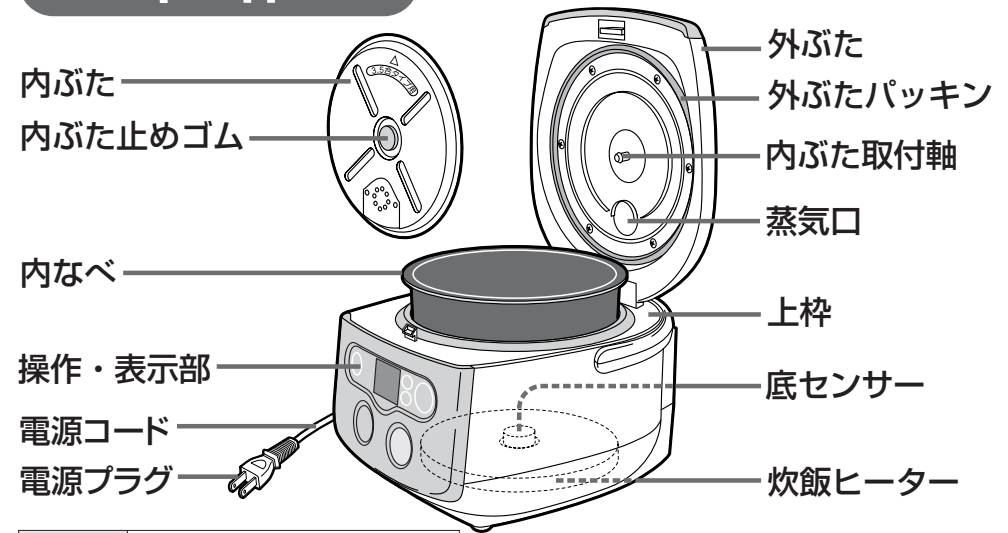
- **異物・米粒や水滴をつけたまま使わない**
  異音・故障・うまく炊けない原因
- **蒸気口をふきんなどでふさがない**
  変形・変色・故障の原因
- **炊飯・保温以外には使わない**
  故障の原因

各部のなまえ

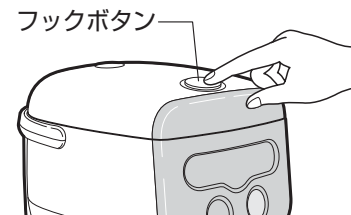
本体

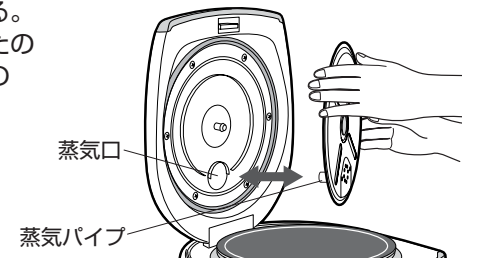
付属品

計量カップ　1コ

しゃもじ　1コ

出し方	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない。）
しまい方	電源プラグを持って2〜3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

外ぶたのあけかた

フックボタンを押してあける

内ぶたの付けはずし

手前に引くとはずれる。
取付けるときは内ぶたの蒸気パイプと外ぶたの蒸気口を合わせる。

操作・表示部

- ●キーは確実に押して、ランプの点灯を確認してください。
- ●予約・炊飯・保温中は、保温／切を押してから操作してください。
- ●キーを押したときや炊飯が終了したときに、音は鳴りません。

表示部

メニューキー
● 白米·発芽玄米·無洗米·炊込、お急ぎ、おかゆ、玄米を選ぶときに押す。

保温／切キー
●操作をまちがえたとき、保温をやめるときに押す。
●保温するときに押す。

時・分キー
●時計、予約の時間を合わせるときに押す。

予約キー
●予約するときに押す。
➡6ページ

炊飯キー
●炊飯をはじめるときに押す。

ご飯の炊きかた

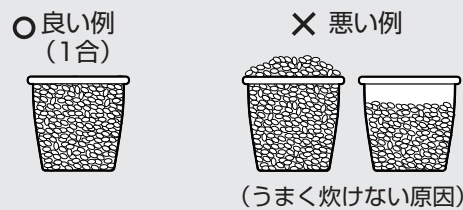
準　備

1 お米をはかってとぐ

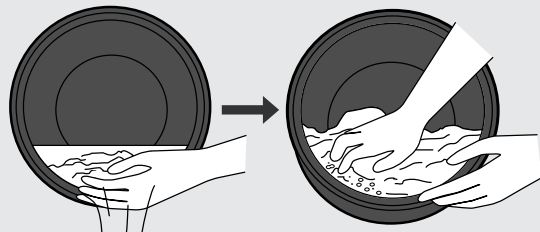
1 お米をはかる

（発芽玄米は、白米2合に対し、発芽玄米1合の割合がおすすめです。）

- 付属の計量カップすりきり1杯で、約180mL＝約150g。（約1合）

○良い例（1合）　×悪い例（うまく炊けない原因）

2 お米をとぐ

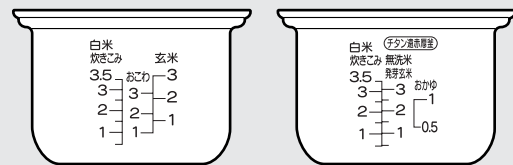
（無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。）

内なべでお米がとげる

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

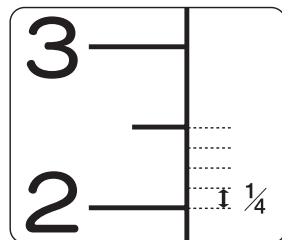
「とぐ➡水で流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- 充分に洗米する。

（不充分なときは、ふきこぼれ・こげ・におい・変色の原因）

2 水加減をして内なべを本体に入れる

- お米を水平にならす。
- メニュー、カップ数に合った水位目盛で水加減をする。➡8ページ

（水位目盛はめやすです。お米の種類、お好みに合わせて水の量を加減（¼目盛以内）してください。）

例「2」カップの場合

- 内ぶた・内なべ外側・上枠・本体内側についた水分・汚れ・米粒はきれいにふきとる。（異音・故障・うまく炊けない原因）
- お湯（50℃以上）やアルカリ水のpH9以上での炊飯はしない。（べちゃつき・黄変の原因）
- 内ぶたをつけ忘れない。（ふきこぼれてやけどの原因）

炊きあがりまでの時間のめやすと炊飯容量

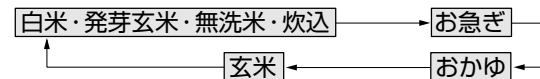
	白　米	無洗米	発芽玄米	炊込み	おこわ	おかゆ	玄　米
時　間（分）	40〜51	41〜52	60〜65	52〜62	43〜46	58〜69	83〜88
炊飯容量（カップ）	0.5〜3.5	0.5〜3	0.5〜3	1〜3	1〜3	0.5〜1	1〜3

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 米、具の種類、量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少変わります。
- お急ぎ では、約13分短くなります。

炊　飯

3 電源プラグを差込み メニュー を選んで、炊飯する

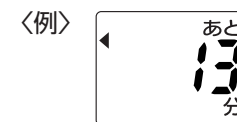
1 メニュー を選ぶ

- お買上げ時は、 白米・発芽玄米・無洗米・炊込 がセットされている。
- 押すごとに◀マークがかわるのでお好みにセットする。

- 胚芽米・おこわは、 白米・発芽玄米・無洗米・炊込 を選ぶ。
- お急ぎ は通常より約13分早く炊きあがる。少しかために炊きあがる。

2 炊飯 を押す

炊飯ランプ点灯

- むらしに入ると、表示部は炊きあがりまでを1分刻みで表示。

〈例〉

お願い

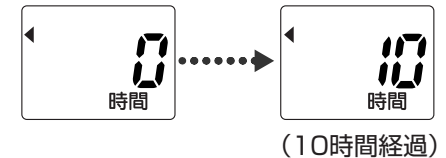
内なべが入っていないときは 炊飯 、 保温／切 を押さない。（発熱して高温になりやけどの原因）

炊きあがり➡保温

4 炊きあがったら、ご飯をほぐす

自動的に保温になる
保温ランプ点灯
（ おかゆ は点滅）

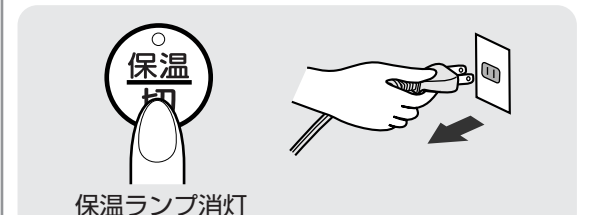
- 保温になると、表示部は保温経過時間を1時間単位で12時間まで表示。（1時間未満は「0時間」を表示）
- 12時間を過ぎると現在時刻を表示。

（10時間経過）

- 約15分以内にほぐして余分な水分を逃がす。（そのままにしておくと、べちゃつきの原因）
- 上枠につゆが落ちることがあるのでふきとる。

保温について

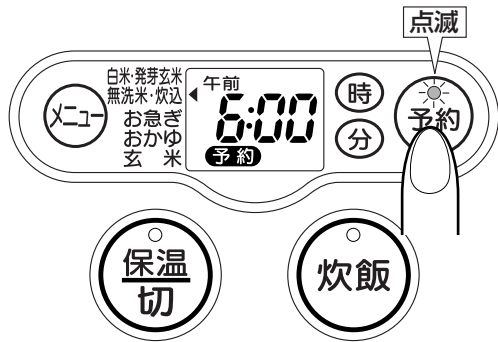
- 保温経過時間を1時間単位で12時間まで表示し、過ぎると現在時刻表示になるが保温は続ける。
- 保温は12時間以内にする。黄変・におい・パサつきの原因。
- おかゆ は保温できません。（ 保温／切 を押す）
- 保温について➡8ページ

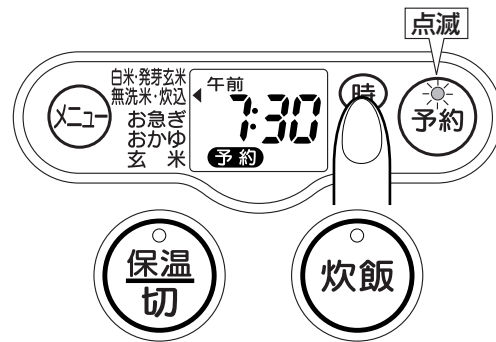
5 使用後は 保温／切 を押し、電源プラグを抜く

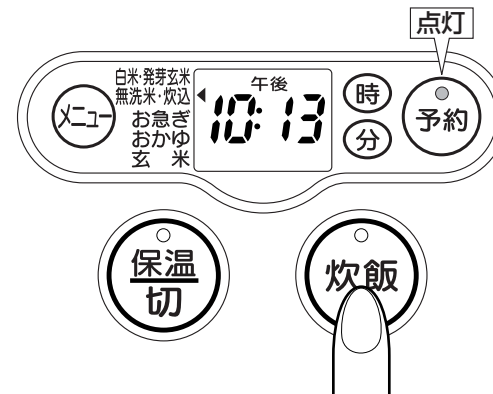
保温ランプ消灯

「食べたい時刻」を予約して炊く

例 午前7時30分に食べたいとき

1 現在時刻が正しいか確認して 予約 を押す

（時計が合っていないとき➡7ページ）

- メニュー を選ぶときは先にセットしておく。
- お買上げ時は、午前6時がセットされている。

2 時 や 分 を押して食べたい時刻に合わせる

- 押すごとに 時 は1時間、分 は10分進み、押し続けると早送りする。

3 炊飯 を押す

- 表示部は現在時刻を表示。

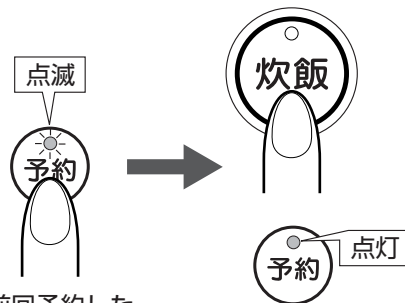
お知らせ

- 炊きあがりの時刻を予約して炊きます。
  （昼の12時は午後0：00を、夜の12時は午前0：00を表示。）
- 玄米は120分、おかゆは90分、その他は60分に満たない時間を予約したときはすぐに炊飯を始めます。

お願い

- 現在時刻は正しくセットする
  ずれていると、予約した時刻に炊きあがらない。
- 予約は12時間以内にする
  長時間ひたすと水が腐敗しやすく、臭いが出る原因。
- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない
  調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因。

一度予約すると次回からは2つの操作で予約できます

①現在時刻、メニューを確認し、予約 を押す
②予約時刻を確認し、炊飯 を押す

- 前回予約した時刻を表示。

予約時刻を変えたいとき

保温／切 を押して、1 からやり直す

- 取消すときは 保温／切 を押す。

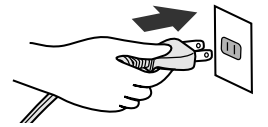
予約時刻を確認したいとき

予約 を押し続ける

- 予約 を押している間、予約時刻を表示。

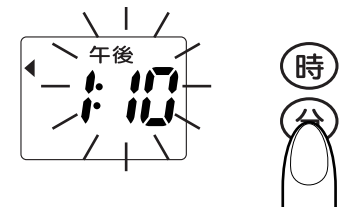
時計の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 予約・炊飯・保温中は、現在時刻の変更はできません。
  昼の12時は午後0：00、夜の12時は午前0：00を表示します。

（例）午後1:02を午後1:10に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 時 または 分 を押し、時刻を点滅させる

- 点滅が始まると時刻合わせできる。

3 時 や 分 を押して合わせる

- 押し続けると早送りする。
- 時刻を合わせたら6秒後に時刻表示が点灯し、セット完了。

内蔵電池について

（消耗部品です）

電源プラグを抜いても時計を動かすために、内蔵電池を取付けています。

- 寿命は約4～5年(使用条件により異なります。)
- 電池が消耗してくると
  電源プラグを抜いたときに、時計表示や予約などの記憶が消えます。
  電源プラグを差込めば、炊飯・保温はできます。
  また、毎回、現在時刻を合わせれば予約もできます。
- 電池の交換は
  電池は電気部品に固定されているので、交換はお買上げの販売店にご依頼ください。(有料)

おいしいご飯を食べるために

おいしく炊いて

米

長期間保存すると米の質が低下しますので、購入後はなるべく早く食べてください。
保存は風通しのよい冷暗所でしましょう。

とぎかた

最初の水はよく吸収されるので、ぬかのにおいを吸わないうちに手早く洗い流して、2回目からは水の濁りがなくなるまでよくとぎます。

無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。

胚芽米は強くとがないようにしましょう。
胚芽の部分が分離しないように、軽くすすぐようにして2～3回水をかえるだけにしましょう。

水加減

メニュー	水位目盛
白米・胚芽米	白米・炊きこみ
無洗米・発芽玄米	無洗米・発芽玄米
炊込み	白米・炊きこみ
おこわ	おこわ
すし	白米・炊きこみ
おかゆ	おかゆ
玄米	玄米

＊水加減を調節するときは、1目盛の1/4以内をめやすにしてください。➡4ページ

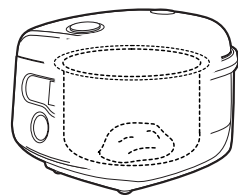
上手に保温

次の保温はしない

（黄変・におい・パサつきの原因）

- 12時間以上
- 冷えたご飯
- ご飯のつぎたし
- よくとがないで炊いたご飯
- 白米以外（炊込み、おかゆなど）
- しゃもじを入れたまま
- みそ汁、カレーなどの汁もの

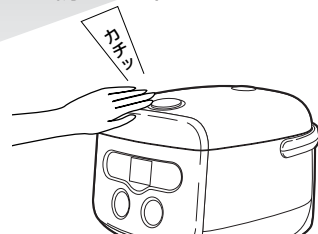
少量のご飯は中央にまとめる

（長時間保温すると、パサつき・ふやけの原因）

ご飯を入れたまま、保温を切らない

（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）

※ご飯が冷えてしまったときは、再び保温しないでください。

ふたはきちんと閉める

（乾燥・黄変・においを防ぐため）

メモ

保温が12時間を超えそうなときや、少量のときは冷凍保存し、電子レンジなどであたため直すとおいしく食べられます。

お手入れ

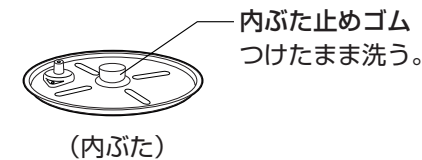
電源プラグを抜いて、本体が冷めてから始めてください。

次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール
- スチールタワシ、ナイロンタワシ、亀の子タワシ

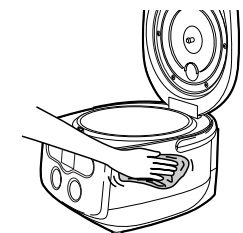
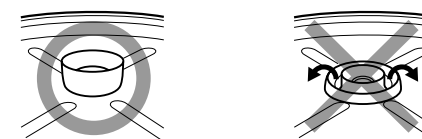
本体の丸洗いはしない（故障の原因）

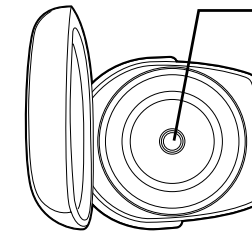
内なべ・内ぶたなど

台所用中性洗剤とスポンジで洗う。
台所用中性洗剤でお手入れした後は、よく水洗いする。

（内ぶた）

内ぶた止めゴムの正しいかたち

本体・外ぶた・蒸気口・上枠

かたく絞ったやわらかい布でふきとる。

底センサー・炊飯ヒーター

こびりついた汚れは細かいサンドペーパー（400番程度）で軽くみがき、かたく絞った布でふく。

内なべににおいがついたら

❶ 内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める。
❷ （メニュー）で［お急ぎ］に合わせ、（炊飯）を押して沸とうさせる。
❸ 約10分間沸とうさせた後、（保温／切）を押す。
❹ 冷めたら内なべを取出して洗う。

内なべのフッ素加工を長持ちさせるために

■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

- 内なべの上にザルをのせて、米をといだり水切りをしない。
- 内なべの内側や縁部に、しゃもじをたたきつけたり、こすりつけない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。
- 酢は使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。
- みがき粉、タワシ類で洗わない。

- 長い間ご使用になると、水分や蒸気により多少色ムラができます。使用面、衛生面には問題がありませんので、安心してご使用ください。
- フッ素はがれが気になる場合（人体に害はありません）、変形した場合は、お買上げの販売店でお買求めください。

お料理メモ

炊込みご飯

メニュー 白米･発芽玄米･無洗米･炊込
水位目盛 白米･炊きこみ

材料（4人分）	
米	3カップ
とり肉	50g
にんじん	中1/2本(50g)
油あげ	1枚
たけのこ（水煮）	30g
干ししいたけ	3枚
A うすくちしょうゆ	大さじ2
A みりん・酒	各大さじ1
A 塩	小さじ1
A だしの素	少々

●予約や保温はしないでください。
●調味料は、よく溶かしてください。
●具は米の上にのせます。混ぜないでください。
●具が入るので、米の量は最大3カップまでにしてください。

作り方

❶にんじんは皮をむき、油あげは熱湯をかけて油抜きをする。干ししいたけは約500mLの水でもどして、いしづきをとる。それぞれを細切りにし、とり肉、たけのこも細切りにする。
❷内なべによくといだ米を入れ、水位目盛 白米･炊きこみ の「3」まで干ししいたけのもどし汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❸①の具を米の上にのせ、（メニュー）で 白米･発芽玄米･無洗米･炊込 に合わせて（炊飯）を押す。
❹炊きあがったら、全体をよくほぐす。

手巻きずし

メニュー 白米･発芽玄米･無洗米･炊込
水位目盛 白米･炊きこみ

材料（4人分）	
米	3カップ
酒	大さじ1
合わせ酢	
米酢	大さじ4
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
のり･わさび	各適宜
刺身･卵焼き･納豆･青じそなど	各適宜

〈合わせ酢をまぜるときのコツ〉
●炊きたての熱いご飯にまぜます。
●粘りを出さないよう、しゃもじをたてて切るようにまぜます。

作り方

❶内なべによくといだ米と酒を入れ、水位目盛 白米･炊きこみ の「3」まで水を入れてかき混ぜる。
❷（メニュー）で 白米･発芽玄米･無洗米･炊込 に合わせて（炊飯）を押す。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
❹うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
❺のりに④のすしめしとお好みの具をのせ、巻いていただく。

発芽玄米ご飯

メニュー 白米･発芽玄米･無洗米･炊込
水位目盛 無洗米･発芽玄米

材料（4人分）	
白米	2カップ
発芽玄米	1カップ

作り方

❶白米をよくとぐ。発芽玄米はパッケージの記載にしたがう。
❷内なべに①を入れて軽くまぜる。
❸水位目盛 無洗米･発芽玄米 の「3」まで水を入れる。
❹（メニュー）で 白米･発芽玄米･無洗米･炊込 を選び、（炊飯）を押す。
❺炊きあがったら、全体をよくほぐす。

お赤飯

メニュー 白米･発芽玄米･無洗米･炊込
水位目盛 おこわ

材料（4人分）	
もち米	3カップ
ささげ	30g
ごま・塩	各少々

＊ささげは、生のままでは炊飯できません。ゆでたものをのせ、炊飯してください。

●予約や保温はしないでください。
●具は米の上にのせます。混ぜないでください。

作り方

❶米をよくとぐ。
❷ささげはたっぷりの水でゆで、沸とうしたらいったん湯をすてる。
❸再びたっぷりの水を入れ、沸とうしたら弱火にしてやや固めにゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
❹内なべに米を入れ、水位目盛 おこわ の「3」までささげの煮汁を入れる。（足りないときは水を加える。）1時間ひたす。
❺1時間後、お米の表面まで水がないときは、ひたひたにかぶるまで水を加える。上にささげをのせる。
❻（メニュー）で 白米･発芽玄米･無洗米･炊込 を選び、（炊飯）を押す。
❼炊きあがったら全体をよくほぐし、器に盛り、お好みでごまと塩をふる。

いもがゆ

メニュー おかゆ
水位目盛 おかゆ

材料（2人分）	
米	1/2カップ
さつまいも	150g
塩	少々

●予約や保温はしないでください。
●具は米の上にのせます。混ぜないでください。
●具が入るので米の量は最大1/2カップまでにしてください。
●おかゆは時間がたつとのり状になるので、早めに召し上がってください。

作り方

❶さつまいもは厚さ約1㎝の輪切りにし、皮をむく。さらに約1㎝角の大きさに切り、水にひたしてアクを抜く。
❷内なべによくといだ米を入れ、水位目盛 おかゆ の「0.5」まで水を入れる。
❸①のいもを米の上にのせ、（メニュー）で おかゆ に合わせて（炊飯）を押す。
❹炊きあがったら器に盛り、お好みで塩をふる。

玄米ご飯

メニュー 玄米
水位目盛 玄米

材料（4人分）	
玄米	3カップ

作り方

❶玄米は軽く洗う。
❷内なべに①を入れ、水位目盛 玄米 の「3」まで水を入れる。
❸（メニュー）で 玄米 を選び、（炊飯）を押す。
❹炊きあがったら、全体をよくほぐす。

故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
●ご飯が炊けない ●時間が長くかかる ●予約した時刻に炊けない	●電源プラグはコンセントに差込まれていますか。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。➡13ページ ●(炊飯)を押し忘れていませんか。 ●時計は正しくセットされていますか。➡7ページ ●炊込みやおこわなどで、具が多い場合、調味料がよく混ざっていない場合は炊飯時間が長くなったり、うまく炊けないことがあります。調味料はよく混ぜて入れ、すぐに炊飯してください。 ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。➡4ページ
●ふきこぼれる	●メニューに合った水位目盛で水加減しましたか。➡8ページ ●水がきれいになるまで、お米をとぎましたか。➡4ページ ●外ぶたは確実に閉めましたか。 ●内なべの縁と内ぶたの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ●水の量が多すぎませんか。内なべの水位目盛での1目盛の1/4以上水を多く入れるとふきこぼれることがあります。➡4ページ ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。➡4ページ ●[おかゆ]、[玄米]を他のメニューで炊飯していませんか。
●ご飯がやわらかすぎる ●ご飯がかたすぎる	●お米や水の量は正しくはかりましたか。 ●内なべを水平にして水加減しましたか。 ●メニューに合った水位目盛で水加減しましたか。 ●(メニュー)を正しく選びましたか。 ([お急ぎ]はかためにに炊きあがります。) ●[おこわ]のとき、1時間ひたした後、お米の表面まで水があるか確認し、調節しましたか。➡11ページ
●ご飯がにおう、黄変する、かたくなる	●保温中に電源プラグが抜けていませんか。 ●保温時間(約12時間)は守られていますか。 ●外ぶたは確実に閉めましたか。 ●内なべの縁と内ぶたの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ●しゃもじを入れたままの保温、冷えたご飯の保温、冷えたご飯のつぎたしなどの保温をしていませんか。 ●とぎかたが不充分ではありませんか。 ●内なべににおいがついていませんか。➡9ページ

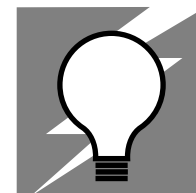
こんなとき	調べるところ
●おこげができる 内なべの底にできるおこげは、香ばしいかおりをつけておいしいご飯に炊きあげるためです。	次のようなときおこげができます。 ・とぎかたが不充分。 ・長時間水にひたした。 ・胚芽米、炊込みの炊飯をした。 ・内なべの外側や本体に、米粒など異物がついている。 [無洗米]、炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。 無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。
●炊飯中に音がする	●カチッカチッと音がしますが、ヒーターの切換音です。故障ではありません。
●外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内なべの縁と内ぶたの間に、米粒など異物が付着していませんか。 ●内ぶたは取り付けてありますか。 ●内ぶた止めゴム、外ぶたパッキンがいたんでいませんか。お買上げの販売店で交換してください。(有料)
●外ぶたが閉まらない	●内ぶたの蒸気パイプが外ぶたの蒸気口に入っていますか。➡3ページ
●操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか。 ●予約·炊飯·保温中は、(保温／切)を押してから操作してください。

●誤って、内なべを入れずに、水や米を本体に入れてしまったときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。

※以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。
故障の状態をお買上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容
1. 品 名（ジャー炊飯器）
2. 形 名（NJ-G6D, NJ-G6S）
3. お買上げ日（　　年　　月　　日）
4. 故障の状況

停電したとき

電源プラグを抜いたときも同じです

炊　飯　中	復帰後、炊飯を続けます。	(停電の時間が長いと、うまく炊けないことがあります。)
予　約　中	復帰後、予約通りに炊きあがります。	
保　温　中	復帰後、保温を続けます。 (ご飯が冷めてしまったら自動的に保温をやめます。)	

こんなときは

保証とアフターサービス

■保証書

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」(12～13ページ) にしたがってお調べください。
なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は

商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は

技術料＋部品代などで構成されています。

◎修理部品は

部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内
（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理窓口 へ　　ご相談窓口 へ

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

K07A

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道・東北地区

北海道全域・宮城県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

地区	電話番号	住所
青森	(017) 773-8381	青森市大字野木字野尻 37-184
八戸	(0178) 28-8544	八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8
盛岡	(019) 637-7454	盛岡市羽場13地割 30-11
水沢	(0197) 25-4511	奥州市水沢区卸町 2-3
秋田	(018) 865-4471	秋田市八橋三和町 19-36
横手	(0182) 32-1785	横手市卸町 3-2
大館	(0186) 42-2781	大館市餅田 2-5-44
山形	(023) 624-0018	山形市大野目 2-1-21
鶴岡	(0235) 24-6161	鶴岡市上畑町 5-4
郡山	(024) 959-6543	郡山市喜久田町卸 1-76-1
会津	(0242) 27-4426	会津若松市天神町 25-39
原町	(0244) 24-2842	南相馬市原町区桜井町 1-173
いわき	(0246) 26-1822	いわき市小島町 1-2-2

関東・甲信越地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県・山梨県
長野県（飯田地区除く）・新潟県・静岡県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

関西・東海・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県
京都府・滋賀県・愛知県・三重県・岐阜県
長野県（飯田地区）・石川県・富山県
福井県・広島県・山口県・島根県・鳥取県
岡山県・香川県・徳島県・高知県・愛媛県
西日本フロントセンター
大阪市北区大淀中 1-4-13
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (06) 6454-3901
ファックス (06) 6454-3900
インターネット www.melsc.co.jp

九州地区

福岡県・佐賀県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

地区	電話番号	住所
長崎	(095) 834-1116	長崎市丸尾町 4-4
佐世保	(0956) 30-7740	佐世保市木原町 155-1
熊本	(096) 380-0211	熊本市石原 1-10-35
八代	(0965) 33-5173	八代市緑町 13-1
大分	(097) 558-8803	大分市向原西 1-8-1
宮崎	(0985) 56-4900	宮崎市大字赤江字飛江田150-1
延岡	(0982) 21-3540	延岡市惣領町 25-5
鹿児島	(099) 260-2421	鹿児島市卸本町 7-17
沖縄	(098) 898-3333	宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3
受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー 365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■ファックス 03-3413-4049

■ご相談対応　平　日 9：00～19：00
土・日・祝 9：00～17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K07A

仕様

電源	交流100V 50-60Hz	外形寸法	幅226×奥行268×高さ190（mm）
消費電力	460W	炊飯容量（白米）	0.09L（0.5合）～0.63L（3.5合）
質量	約3.0kg	コードの長さ	1.0m（自動コードリール）

形名	NJ-G6D	NJ-G6S
最大炊飯量	0.63L	0.63L
区分名	E	E
蒸発水量	59.6g	51.0g
年間消費電力量	65.4kWh／年	64.6kWh／年
1回当たりの炊飯時消費電力量	156.3Wh	148.0Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	18.8Wh	20.5Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.8Wh	0.8Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.8Wh	0.8Wh

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米・発芽玄米・無洗米・炊込での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

愛情点検

★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	● 電源コードやプラグが異常に熱い。 ● コゲくさい臭いがする。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● その他の異常・故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。